Rocznik XVII. Lwów, 1. sierpnia 1904. Nr. 15.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Glerasieński Feliks, ul. Milkowskiego l. 2.

Nowy rozdział kontyngentu spirytusowego.

—

Ogół rolników większej własności zajmował się gorliwie przez ubiegły rok sprawą ponownego rozdziału kontyngentu spirytusowego dla gorzelń, jaki naznaczony był na rok 1904. — W kraju naszym wyrabia spirytus dziś już około 800. gorzelń rolniczych, z pomiędzy których przeszło 120 powstało w ostatnim czteroleciu, gorzelnie te przeto nie posiadały przyznanego kontyngentu wyrobu i musiały wyrabiać spirytus eskontyngentowy.

Tak znaczna liczba nowopowstałych gorzelń rolniczych, wybudowanych głównie w celu podniesienia uprawy roli, hodowli bydła a przez to samych gospodarstw, wyczekiwała z upragnieniem terminu rozdziału kontyngentu. — Doniosłą dla nich tę sprawę poruszano i omawiano na licznych zebraniach w oddziałach obu Towarzystw rolniczych, na zjazdach prywatnie urządzonych i na pełnych posiedzeniach komitetów i walnych zebrań c. k. galic. Towarzystwa gospodarczego we Lwowie i c. k. Towarzystwa rolniczego w Krakowie.

W całym kraju rozprawiano i pisano na ten temat bardzo wiele przygotowując się do walnej rozprawy z fabrykantami spirytusu, którzy ongi lwią część kontyngentu zagarnęli dla siebie i dziś nie chcą jej tak łatwo dać sobie odebrać.

Z drugiej strony obawiały się już dawno egzestujące większe gorzelnie rolnicze w kraju naszym a posiadające z lat dawniejszych przyznane im większe kontyngenty wyrobu, by w razie silnego oporu możnych fabrykantów, nie zmuszono je do ustąpienia znacznej części kontyngentu na rzecz gorzelń rolniczych nowopowstałych.

Trzy partje walczyły tedy i ucierały się z sobą o nowy rozdział kontyngentu, dwie broniły swoich praw posiadania, zaś trzecia, najsłabsza pragnęła bądź co bądź zdobyć udział w przynależnych jej prawach do ulg, pragnęła tem goręcej, że każdy dzień ruchu gorzelni przynosił jej dotkliwe straty. — Kotłowało się tedy w sferach właścicieli i przedsiębiorców gorzelń. Zjazdom, zebraniom i różnym naradom, ankietom i ugodom nie było końca. — Objawy tego ruchu notowaliśmy skrzętnie w „Gorzelniku“, jak tylko doszły do wiadomości redakcyi, jednakże szczegółowego przebiegu narad nie mieliśmy możności podawać, albowiem dotyczące sfery nie raczyły oficyalnie jeszcze uznać naszego organu za pismo mające prawo wiedzieć o wszystkiem i zabierać głos w sprawach ogólnych potrzeb krajowego gorzelnictwa. — Do tej pory właściciele większych posiadłości nie nabrali, jak się zdaje, przekonania, że Polskie Towarzystwo Gorzelnicze i jego organ gorliwie i dla ich dobra pracują, że interesujemy się nietylko rozwojem techniki wyrobu spirytusu ale i rozwojem całego przemysłu gorzelniczego w najobszerniejszem znaczeniu, że ich interes, jako właścicieli gorzelń i nas równie żywo obchodzi, gdyż ich pomyślność w dążności doprowadzenia gorzelnictwa do rozkwitu jest równocześnie i naszym interesem i naszym celem, do którego pragniemy zdążać.

W podobnem położeniu i przy obojętnem traktowaniu naszych usiłowan organ gorzelników polskich nie bywa zaszczycany wiadomościami z pierwszej ręki, nie otrzymuje komunikatów ani z towarzystw rolniczych ani od sfer decydujących i miarodajnych w naszym kraju — zawieleby to kosztowało zachodu i pracy nie nawykłych do pospolitowania się panów pracodawców

naszych. — My też zadawalać się musimy tylko okruchami wiadomości ogólnych, spadającymi ze stołów redakcyj oficyalnych organów sfery rządzącej i rozkazującej. — Trudna rada musimy się zadowolnić, czem można i mimo to będziemy pracować w zamierzonym kierunku dalej, w miarę naszych sił, środków i możności — może kiedyś stosunki naszej pracy zmienią się na pomyślniejsze, może doczekamy się nareszcie łaskawego uznania, wpierw jednak starajmy się, aby naszą pracę raczono zauważyć.

Po tym wstępie, jaki nam podyktowały przykre stosunki naszej pracy zawodowej podajemy wyciąg z najnowszego rozporządzenia cesarskiego o zasadach w tym roku nastąpić mającego rozdziału kontyngentu wyrobu spirytusu:

Dziennik ustaw państwa ogłosił wydane na podstawie §. 14. cesarskie rozporządzenie z daty 16 lipca b. r. normujące rozdział kontyngentu spirytusowego. Zmienia ono rozp. ces. z dnia 11 lipca 1900 l. 127 dz. u. p. w dwóch punktach. Pierwszy odnosi się do gorzelni, która w peryodzie 1903/4 nie funguje jako rolnicza, i zawiera przepis, obowiązujący od dnia ogłoszenia nowego rozporządzenia.

Pierwsza zmiana jest następująca: Gorzelnie, które w okresie 1903/4 są lub były czynne, jako gorzelnie nierolnicze, otrzymają stanowczy indywidualny kontygent te same ilości, jeżeli obecne stanowcze kontyngenty indywidualne tych gorzelni zmiejszą się o 16.456 prc. Pozostałą resztę całego kontyngentu rozdzieli się między inne uprawnione gorzelnie wedle miary, określonej w rozp. z r. 1900 dla tych gorzelni, jednakowoż z tem ograniczeniem, że suma indywidualnych udziałów nowo powstałych uprawnionych rolniczych gorzelni nie może przekraczać 60.469 Hl. alkoholu.

Wedle drugiego postanowienia, gorzelnie rolnicze, których budowa rozpocznie się dopiero po ogłoszeniu tego rozporządzenia cesarskiego, wezmą udział w rozporządzalnym kotyngencie tylko wówczas, jeżeli znajdą się w okolicach ubogich, skazanych przedewszystkiem na uprawę ziemniaków, a nie uprawiających buraków. Okoliczność tę stwierdza rolnicza korporacya odnośnego kraju, oznaczona przez ministerstwo skarbu w porozumieniu z ministrem rolnictwa. Oprócz tego, z rozporządzalnego kontyngentu może być przekazaną gorzelniom rolniczym, nie mającym definitywnego kontyngentu, razem najwyżej trzecia część tego rozporządzalnego kontygentu. Pojedynczym zaś gorzelniom, których budowa rozpocznie się po wejściu w życie tego rozporządzenia, najwyżej 100 Hl. na każdy peryod. Gorzelnie rolnicze, których definitywny kontygent nie wynosi więcej, niż 400 Hl., będą przy przekazywaniu rozporządzalnego kontyngentu tylko wówczas przedewszystkiem uwzględnione, jeżeli ich definitywny kontyngent razem z przyznanym im dodatkowo kontyngentem nie dochodzi do podwójnego w hektarach wyrażonego wymiaru policzalnych przestrzeni.

Znaczenie tego rozporządzenia wyjaśnić należy następująco: Cesarskie rozporządzenie z 19 lipca 1900 polegało na wynikach ankiety, przeprowadzonej w jesieni 1899 w ministerstwie skarbu. Rozporządzenie to uregulowało indywidualny rozdział kontyngentu na czas od 1 września 1900 do 31 sierpnia 1908 w ten sposób, że w tym czasie przedsięwzięte być miały dwa rozdziały kontyngentu — każdy na lat cztery — a indywidualne udziały gorzelń według ściśle obliczonyeh zasad miały być oznaczone. Dla nowo powstających gorzelń rolniczych oznaczono 600 hektolitrów, jako *maximum* kontyngentu, przyczem ustanowiono jeszcze to ograniczenie, że przy pierwszym rozdziale suma kontyngentu dla nowych gorzelń nie mogła przekraczać 63.000 hektolitrów.

Szczególnie dobre ceny spirytusu i inne jeszcze okoliczności sprawiły, że mimo powyższego limitowania nowego kontyngentu powstała w tym czasie niezwykle wielka liczba nowych gorzelń. Kiedy bowiem w ciągu sześcioletniego okresu przed rokiem 1900 nowych gorzelń powstało 139, to w ubiegłym okresie rozdziału powstało 162. Dla istniejących gorzelń przedstawia się więc sytuacya nader niekorzystnie, bo dotychczasowe kontyngenty, przy rozdziale cesarskiego rozporządzenia z roku 1900 przedsięwziętym, musiałyby doznać znacznego uszczuplenia a uszczuplenie to od czterech

do czterech lat rosnące, wywołałoby rozdrobnienie, dla produkcyi wielce szkodliwe. Dlatego też żądano rewizyi owego rozporządzenia.

Przed rewizyą sprosił rząd, jak wiadomo znów ankietę, która odbyła się w ministerstwie skarbu w maju bieżącego roku. Ankieta orzekła, że wobec nieprzewidzianego z żadnej strony znacznego wzrostu nowych gorzelń, rewizya jest konieczną i zaproponowała potrzebne zmiany. Zmiany te doszły do skutku na podstawie kompromisu pomiędzy rolniczemi a fabrycznemi gorzelniami, kompromisu tak korzystnego, że niemal wszyscy eksperci go akceptowali. Rząd w obecnem rozporządzeniu oparł się też na wynikach owej ankiety, ażeby o ile możności ochronić dawniejsze gorzelnie od szkody i zapobiedz zbytniemu rozdrobnieniu produkcyi.

Oto jest główna treść najnowszego rozporządzenia o kontyngencie spirytusu. — Dalsze szczegółowe wiadomości w tej bardzo ważnej dla naszego gorzelnictwa sprawie podamy, w następnych numerach.

Prosimy naszych czytelników o nadsyłanie swoich artykułów i uwag na temat powyższy. — W swoim czasie redakcya „Gorzelnika" poczyni również uwagi o rozdziale kontyngentu spirytusowego, mianowicie gdy już wiadomem stanie się definitywne załatwienie tej sprawy. *F. G.*

Nowe aseptyczne postępowanie Somlo dla gorzelń rolniczych.

Dr. Franciszek Bandrowski, który pisał już wiele cennych rozpraw, artykułów i broszurek w zakresie gorzelnictwa podaje w Tygodniku Rolniczym Nr. 30, rozprawę o nowem postępowaniu aseptycznem przy zacierach gorzelnianych.

Najnowszy ten sposób wyłonił się na Węgrzech a wynalazcą jego jest niejaki p. Somlo, który ma go stosować w wielkiej fabryce spirytusu z niezwykle pomyślnemi rezultatami. — Bliższe określenie samej zasady i sposoby postępowania pozostawiamy tak jak je streszcza dr. Fr. Bandrowski a mianowicie:

„Wiadomem jest ogólnie, że z pomiędzy sposobów dążących do podwyższenia wydatku spirytusu w danej gorzelni ten sposób jest najlepszym, który przy zachowaniu najlepszych metod wyklucza infekcyę (zakażenie) mikroorganizmami szkodliwemi dla normalnego przebiegu fermentacyi alkoholowej.

W tym kierunku w ostatnich latach postęp zaznaczył się bardzo dodatnio, brak jednakże sposobu którыby wykluczał wszelkie źródła infekcyi lub któryby był zdatnym dla gorzelni. Rozpoczynając od epokowych prac Hansena, który zaleca w fabrykach przemysłu fermentacyjnego czystą hodowlę drożdży celowo wybranych, przechodząc w dalszym ciągu pracę Prof. Delbrücka i jego instytutu wprowadzające specyalne rasy drożdżowe II i XII dla gorzelń, uprzytomniając sobie aseptyczne postępowanie przy pomocy kwasu fluowodowego wprowadzone przez Effronta z Brukselli — jak wreszcie Amylopostępowanie, które jest ostatnim wyrazem doskonałości i pozwala pracować rzeczywiście bez infekcyi — musimy przyjść do przekonania, że brak nam w małych gorzelniach rolniczych sposobu aseptycznego prowadzenia ruchu technicznego. Pochodzi to stąd, że tylko częściowo można w gorzelni bez zakażenia pracować, a taki system jak Amylo jest do małych zakładów fabrycznych za kosztowny a nawet napotyka trudności w zastosowaniu, ponieważ *Amyloruyces Rouxii* w zacierach kartoflanych się nie rozwija. Widzimy również w gorzelniach niejednokrotnie postępowanie jednostronne, od którego ma zależeć doskonały wydatek spirytusu. I tak stosuje się naprzykład wyłącznie czystą hodowlę drożdży (daną rasę XII lub II) a pomija należyte ukwaszenie albo wytwarza się doskonałą hołowicę pod drożdże sądząc, że przypuszczalna czysta hodowla kwasu mlekowego zaradzi wszystkim nieprawidłowościom a równocześnie zapomina się, o czystości zacieru lub drożdży albo jak w ostatnich czasach się dzieje, żąda się aby sposoby Büchelera, Bauera, Kuessa etc. same jako takie dały wyborne wydatki. Mniema-

nie to, a co więcej postępowanie jednostronne jest bezwarunkowo błędnem.

Dziś, gdy wiemy napewne, że dana czysta rasa drożdży lepiej lub gorzej rozszczepia cukier, gdy wiemy, że jakość i ilość związków azotowych zawartych w hołowicy stanowczo wpływa na rozwój i na zdolność fermentacyjną drożdży, gdy wiemy, że stopień ukwaszenia kwasem mlekowym hołowicy jeszcze nie daje gwarancyi dobrej fermentacyi ale ta ostatnia zależna od rodzaju kwasów mlekowych, a względnie bakteryi i bakcylów kwasu mlekowego z których jedne są nieszkodliwe inne zaś bardzo szkodliwe powodując pośrednio obniżenie ilości alkoholu, gdy wiemy, że istnieją pewne bakterye kwasu octowego nieszkodliwe dla fermentu lub obojętne, a nadto, że kwas masłowy w małych ilościach jest równie drożdżom pożyteczny jak kwas fluowódorowy — nie wolno nam więcej oglądać się na jednostronne środki, ale musimy przy zastosowaniu metod uwzględnić wszystkie możliwe czynniki i usunąć wszystkie źródła błędów. Chociaż słodem zielonym zajmowano się w gorzelniach bardzo wiele, mimo to jednak zapominano o tem, że właśnie on jest źródłem poważnego zakażenia zacierów, ponieważ nie mamy sposobu do niszczenia bakteryi szkodliwych w nim zawartych. A przyznać każdy musi, że nawet najidealniejsza czystość w gorzelni, czysta hodowla, czysty kwas mlekowy i zachowanie wszystkich warunków, nie wiele nam pomogą gdy pozwolimy na to, aby dodany słód zielony zakaźał nam zaciery.

Że to zakażenie przez słód zielony musi odgrywać wielką rolę, wynika z usiłowań podjętych przez niektórych w ostatnich czasach, aby używać słodu zielonego sterylizowanego bez zniszczenia jednak zawartej w nim diastazy. Otóż niejaki p. Somlo dyrektor fabryki spirytusu w Temeszwarze na Węgrzech wynalazł sposób, który ma czynić słód zielony wolnym od drobnoustrojów.

Sposób Somla jest prosty i polega na zanurzaniu słodu zielonego na pewien czas do wody ogrzanej aż do 44° R., wyjęciu go i przemyciu zimną wodą. Pewna część bakteryi schodzi z łuseczek słodowych, reszta atoli w postaci zarodników pozostaje. Na następny dzień, gdy zarodniki wykiełkują i wytworzą normalne komórki wegetujące, w czasie zacierania przy 47° R. zostają one zupełnie zniszczone. Siła diastatyczna słodu zielonego podobno tą drogą zupełnie nie ulega zmianie.

Aby zaś słód tak przyrządzony w czasie mielenia na młynku nie uległ ponownemu zakażeniu, opatentował Somlo gniotownik słodowy centryfugalny wraz z małą zaciernią słodową hermetycznie zamkniętą i dającą się sterylizować parą przegrzaną pod ciśnieniem. Oczywiście, że wszelkie zarodniki w tych naczyniach ulegają zniszczeniu.

Przy pomocy tego postępowania można osiągnąć zdaniem wynalazcy bardzo czysty ferment wolny od produktów ubocznych, czego dowodem ma być obraz mikroskopowy wolny od bakteryi, ilość kwasu przy końcu fermentacyi 0·25 — 0·35 c c norm. NaOH na 20 c c przesączu, wskazówka sacharometryczna 0·3 Ball niżej zera w zacierze dojrzałym, wydatek alkoholu 37·5 — 38 l. ze 100 kl. kukurudzy lub 63 l. ze 100 klg. skrobii kartoflanej.

Nie mając zamiaru wychwalać zalety tego zresztą mi nieznanego postępowania sądzę, że zasługuje ono na uwagę i na podjęcie prób praktycznych w tym kierunku.

Twierdzenie jakoby siła diastatyczna słodu zielonego przez moczenie w wodzie ogrzanej do 44° R. nie ucierpiała, jest słusznem o tyle, że diastaza w tej ciepłocie zaczyna się dopiero w słodzie ziel. wytwarzać, czy atoli ta wytworzona diastaza przez dalsze leżenie słodu nie zostaje zniszczoną jest inną rzeczą. Naukowo nieuzasadnionem jest twierdzenie, że w temp. 47° R. (w czasie zacierania), zarodniki ewentualnie komórki wegetujące zostają zabite, albowiem niejednokrotnie i 3-dniowe wyjałowianie w parze nie jest wystarczającem do otrzymania czystych płynów wolnych od zarodników.

W każdym razie w metodzie p. Somli widzimy chęć usunięcia luki zawartej w dotychczas stosowanych aseptycznych sposobach prowadzenia ruchu gorzelń. Przy zachowaniu wszystkich innych warunków (czysta hodowla drożdży, czysty dobry kwas mlekowy, odpowiednia pożywka) racyonal-

nie stosowana metoda p. Somli z pewnością będzie w stanie jeszcze choćby najlepsze wydatki poprawić.

Pole do nowych doświadczeń otwarte, ale przyrząd p. Somla musi być drogim, zatem nie tak łatwo przyjdzie nam zastosować się do jego wymagań.

Kadź zalewna.

W obecnym czasie przysposobiamy się do przyszłej kampanii, więc będzie na miejscu i czasie podzielić się z praktyczną a pożądaną rzeczą.

W słodowniach posiadamy często zalewnie prymitywnie urządzone.[1] Pomijam ich opis, tu opiszę jedną, jako praktyczną wypróbowaną i dającą rekojmię należytego wypłukania zboża, przy równomiernym namoknięciu ziarna.

Kadź zwykła, bednarskiej roboty lub betonowa, taka jakiej używamy — daje się w niej drugie dno sitowe z żelaznej blachy, grubości $1^1/_5$ m/m, o otworach podłużnych co 8 m/m, by zboże nie przeciskało się. Dno sitowe spoczywa na wrębach umocowanych do dna kadzi, lub w betonowych nadmurowanych na cemencie, o 15 c/m wyżej do dna dolnego.

Wodę wprowadza się rurą z boku pod dno sitowe, a ta przez dziurki całem dnem przechodzi do warstwy zboża. W czasie tym mieszając ziarno, nieczystości rozpuszczające się i spławki unoszą się do góry i przelewają się otworem z boku kadzi do leja z dnem sitowem, w celu zatrzymania spławków, zaś woda spływa do kanału. Całkowite wypuszczenie wody z zalewni dokonuje się za pomocę zwykłego czopa lub kranu w dnie dolnem umieszczonego.

Chcąc istniejące już zalewnie urządzone do spuszczania wody za pomocą zwykłego czopa, w dnie kadzi, zastosować do podanego systemu, da się to urządzić w sposób następujący: Opisany wyżej lej z dnem sitowem da się zastąpić tak, że zamiast drewnianego czopa urządza się czop z rury miedzianej, należycie do otworu huczka przystosowanej. Koniec dolny czopa rurowego oblutowuje się cyną konicznie o tyle, by wyjąwszy go z dna huczka czop nie mógł się przesunąć przez dno sitowe, lecz opierał się swą nadlutowaną grubością. Na górnym końcu czopa rurowego, w odpowiedniej wysokości kadzi, nawdziewa się płaski lej z dnem sitowem, aby spławki na tem sicie pozostawały a woda przez czop rurowy w kanał odpływała. Chcąc wodę całkiem wypuścić z kadzi podnosi się czop z huczka dna opierając czop na niem, woda przeciska się otworami dna sitowego i razem z nagromadzonym pod dnem sitowem namułem spływa do kanału.

Zwracam uwagę, że w dnie sitowem czop rurowy musi być swobodnie w otworze umieszczony, dla łatwiejszego wyciągania z huczka dolnego dna, aby zaś zboże z wodą do kanału obok czopa nie uchodziło, zakłada się na trzon czopa płaską szajbę, lekko przechodzącą aż do nalutowania konicznego. Przykrywszy w ten sposób w dnie sitowem większy otwór, można upust do kanału należycie zatkać lub wypuszczać wodę z zalewni bez obawy.

Tak urządzona zalewnia, nie jest dla naszych stosunków za kosztowną, a daje rękojmie należytego wypłukania ziarna, nadto cała warstwa zboża odświeża się wodą jednakowo na całej powierzchni kadzi. Często wypuszczając wodę ze zboża dopuszczamy doń przystęp powietrza (byle tylko ono czyste było), a co na jakość słodu wydatnie wpływa.

W ciasnych, o małej powierzchni słodowniach nadają się dobrze wałeczki ramowe (czyli skrzynki) na stelarzu w pewnych odstępach, jedne nad drugiemi ustawione; przezco wyzyskać można wiele miejsca a nadto zboże pozostałe leżeć może dłuższy czas bez przerabiana, aż do zużycia. Dla ochrony przed pleśnią stelarz powinno się ustawiać na wolnem powietrzu lub w miejscu przewiewnem n. p. na strychu skrzynki dziurkowane mają mieć dna z blachy a po każdem zebraniu słodu należy je w celu utrzymania czystości należycie ścierką wytrzyć i dopiero świeżej warstwy słodu na nie nakładać. *Marceli Szulz.**)

---

*) Artykuł powyższy nadesłał redakcyi śp. Marceli Szulz jeszcze przed rozpoczęciem ubiegłej kampanii, leżał on w tece zapomniany, obecnie po śmierci autora — drukujemy go, jako spuściznę zawodową po wytrawnym gorzelniku. (P. R.)

Ruch towarzystw.

Pan M. Stralberg a hakatyści.

Dowiadujemy się, że napiętnowane przez nas w poprzednim numerze gniazdo hakaty galicyjskiej zakotłowało się wysuwając swoje wszystkie zjadliwe żądła na p. Stralberga—za rzekome złamanie solidarności rasowej.—Członek naszego Towarzystwa -- niechcący brać udziału w najnowszej hakatystycznej robocie — został zasypany listami pełnymi wymówek i pogróżek, a nawet odniesiono się do jego pracodawcy z zażaleniami w celu zniewolenia go do powolności dla nowowyrosłych agitatorów.

Pan Stralberg jest przedewszystkiem członkiem Polskiego Towarzystwa gorzelniczego, a zatem słusznie obstaje przy niem i nie chce mu się sprzeniewierzyć, to też nie może być mowy o jakiemkolwiek złamaniu solidarności wobec wynurzającej się agitacyi separatycznego działania, owszem, gdyby był inaczej postąpił — byłby złamał solidarność, do jakiej zobowiązał się całkiem dobrowolnie wobec naszego Towarzystwa. -- Nie powinien p. Stralberg mieć żadnych skrupułów ani obaw — postąpił po koleżeńsku i po obywatelsku skreślając publicznie swój sposób myślenia i zapatrywania.

Wszelkie napastliwe zachowanie się agitatorów hakaty galicyjskiej wobec p. Stralberga będziemy piętnowali mianem odpowiedniem i wiernego członka naszej instytucyi nie pozwolimy bezkarnie szarpać ani zniesławiać, albowiem za nim ujmie się całe nasze Towarzystwo.

Hakatyści tarnopolscy najlepiej uczynią pozostawiając p. Stralberga i podobnie jemu myślących prawych synów tego kraju — w spokoju, gdyż w przeciwnym razie wywołają reakcyę, która nie będzie im przyjemną.

Nauka nie idzie w las. Po korespondencyi p. Stralberga, zatytułowanej w poprzednim numerze „Nowina" i po napiętnowaniu przez nas niegodnej propagandy giermańskiej, jaką organizatorzy towarzystwa żydowskiego rozwijają — pojawiły się (na pokaz) odezwy tychże panów w języku polskim.

Jestto dosłowne tłómaczenie znanego już naszym czytelnikom tekstu niemieckiego.

Naczelnym agitatorem objeżdżającym gorzelnie, rozdającym odezwy, zbierającym korony i werbującym ochotników do galicyjsko-bukowińskiego gorzelnictwa żydowsko-hakatystycznego jest p. Roth, jak się dowiadujemy — ekskasyer gorzelniany bez stałego zajęcia. — Agituje on za utworzeniem nowego towarzystwa, w któremby mógł znowu kasyerować i sekretarzować. Ależ zakładajcie sobie panowie stowarzyszenia zawodowe, skoro wam się tak spodobało, tylko nie rozwóźcie po naszym kraju hakaty i nie tamujcie swobody zapatrywania ani wywierajcie presyi na członków Polskiego Towarzystwa gorzelniczego. Swobodę stowarzyszania się konstytucya zabezpiecza — w każdym razie nie zapominajcie, że żyjecie na polskiej ziemi jedząc chleb polski.

Bądź co bądź będzie to bardzo ciekawe stowarzyszenie, obserwować też będziemy jego rozwój i działalność pilnie i bacznie.

Członkowie Polskiego Towarzystwa gorzelniczego—widząc naocznie separatywną działalność tamtej strony — niechaj skupią swe siły baczniej i zwięźlej starając się przyciągnąć do naszej macierzy wszystkich tych kolegów zawodowych, którzy stoją jeszcze na uboczu pomimo, że już dawno do wspólnej z nami pracy przyłączyć się powinni.

Czas feryj gorzelnianych bardzo sprzyja takiej akcyi zespalającej, to też nie zechciejcie panowie marnować chwil wypoczynku, lecz działajcie gorliwie na rzecz wzmocnienia naszych sił zawodowych.

Wydział gorzelniczy w Wielkopolsce odbył w Poznaniu w dniu 25 czerwca br. Walne Zebranie pod przewodnictwem p. Piekuckiego przy licznem zgromadzeniu się członków towarzystwa i gości. — W zagajeniu obrad podnosił prezes potrzebę solidarności działania, wypełniania obowiązków statutem określonych, zgody i wyrozumiałości wzajemnej.

Po odczytaniu życzeń i usprawiedliwień nadesłanych przez nieobecnych człon-

ków, po rozdaniu świadectw kwalifikacyjnych elewom, którzy złożyli egzamim z praktyki a wreszcie po załatwieniu się ze sprawozdaniami z działalności dyrekcyi i obrotów pieniężnych, przyjęto do Towarzystwa nowozgłaszających się członków i dokonano wyboru do dyrekcyi przez ponowne powierzenie mandatu pp. Bolewskiemu i Salkowskiemu.

Po załatwieniu tych formalności nastąpiły odczyty: p. Łasińskiego o „nowoczesnej zacierni", p. Petzelta na temat „kilka uwag o upłynionej kampanii". Na podane przez referentów tematy wywiązały się wyczerpujące a wielce pouczające dyskusye, w których brali żywy udział wszyscy obecni.

Po referentach powyższych złożył przewodniczący p. Piekucki sprawozdanie o wystawie spirytusowej w Wiedniu, opisując szczegółowo urządzenia całej wystawy i pojedynczych jej działów. — Opisując dział galicyjskiej wystawy spirytusowej wyraził się prelegent iż „koledzy galicyjscy wystąpili świetnie i szczerze jest przekonany, że dział galicyjski pod względem skompletowania wszystkich działów gorzelniczych był prawdziwą ozdobą wystawy wiedeńskiej".

Następnie zastanawiano się nad sprawą kształcenia elewów i po dłuższej dyskusyi przyjęto w tej mierze razolucyą w myśl wywodów i wniosków p. Morawskiego, podanych w Nr. 6. Przeglądu Gorzelniczego..

W ciągu obrad Walnego Zebrania panował nastrój bardzo poważny, dyskutowano rzeczowo i bez animozyi tak, jak to na poważne grono ludzi zawodowych przystało.

Przy tej sposobności oglądano urządzoną na zebraniu wystawkę przyrządów kontrolnych wyrobu p. Gątkiewicza wyrażając się o nich bardzo pochlebnie.

Pan Perzyński demonstrował swego pomysłu regulatorki do aparatów talerzowych i filtry do zacieru.

Na zebraniu tem podniósł również p. Skrzydlewski zalety kamieniacza, konstrukcyi p. Morawskiego a zgromadzenie uchwaliło na wniosek przewodniczącego wystosować imieniem Towarzystwa pismo do p. Morawskiego z wyrażeniem uznania za jego twórczość pomysłową i wydatną działalność dla Towarzystwa i gorzelnictwa polskiego.

Po zamknięciu posiedzenia nastąpiło koleżeńskie zebranie się przy wspólnym obiedzie, przyczem mieli wszyscy sposobność do bliższego poznania się, zawiązazania ściślejszych węzłów koleżeństwa zawodowego i swobodnej wymiany zdań i zapatrywań.

Tak pojmowane i przeprowadzone zebranie zawodowe musi wyjść na pożytek sprawie. *F. G.*

Rozmaitości.

Wyrób napojów bez alkoholu. W niektórych krajach, jak w Niemczech, Austryi i Szwajcaryi — u nas liczne Eleuterye — potworzyło się mnóstwo towarzyztw i związków, celem zwalczania pijaństwa lub przynajmniej ograniczenia tegoż. Dotąd jednakowoż mało widać skutków pracy tych towarzystw, a to przeważnie dlatego, że zwalczające pijaństwo nie myślą zazwyczaj o tem, że ludzie wogóle pić nie przestaną, więc w miejsce wódki lub piwa wynaleźć wpierw trzeba podobne napoje bez alkoholu, a wówczas praca ich będzie skuteczniejszą.

Niektórzy fabrykanci esencyj owocowych starają się o wprowadzenie w handel limonad z wody, zaprawianych owocami i węglikiem, mniej lub więcej słodkich, stosownie do zaprawy i ciągną z tego wcale nie złe zyski, gdyż wyrób takich limonad jest dość tani. N. p. cztery dziesiąte litra kosztują 3 fen., szynkarze płacą 8 fen., więc gościom podawać już mogą za 15 fen., a jest to bardzo zdrowy napój i posilny. W Niemczech n. p. w Lipsku jest napój ten bardzo rozpowszechniony, a jak wskazuje statystyka z r. 1903, wypiera on stale piwo, a znany jest tam pod nazwą biały szampan.

To jednakowoż nie wystarcza do wyparcia napojów alkoholowych. Niektóre browary robiły próby warzenia piwa bez alkoholu, lecz dotąd bez dodatniego rezultatu, gdyż piwo to warzone jedynie z korzonków z dodatkiem węglika, posiadało bardzo nieprzyjemny smak, tak, że amatorów by nie znalazło.

Teraz podają znowu nowy gatunek piwa bez alkoholu i to w ten sposób, że warzy je się jak dotąd z alkoholem a dopiero po odrobieniu i fermentacyi odciąga się alkohol za pomocą aparatu destylacyjnego i już po odcią-

gnięciu alkoholu zaprawia się węglikiem. Piwo takie nie traci podobno ani smaku. ani koloru a posiada bezwarunkowo większy procent substancyi pożywnych. Przechowywane być może w beczkach i butelkach.

Wreszcie i niektórzy fabrykanci wina zaczęli tworzyć wino bez alkoholu. I tak w Bernie założono fabrykę w tym celu. Robią oni to w ten sposób, że ściągają w butelki wino wprost z pod pras, w których wyciskają jagody, butelki zaraz korkują i za pomocą aparatów odpowiednich ogrzewają parą lub gorącą wodą.

Przez takie sterealizowanie niszczy się młodzie, wskutek czego nie dopuszcza się do tworzenia alkoholu. Wino takie następnie przeczyszczają czyli filtrują i podług potrzeby zaprawiają węglikiem. Znany u nas jabłecznik jest także w ten sposób fabrykowany. Robiono również próby odłączenia alkoholu z już odstałych win za pomocą odpowiednich aparatów, lecz o rezultatach tych prób dotąd nie wiadomo.

Życzyćby należało, aby próby celem dostarczania rozmaitych napojów bez żadnej zawartości alkoholu, weszły jak najwcześniej w użycie a wówczas dopiero pomyśleć będzie można o skutecznem wykorzynianiu pijaństwa, gdyż jedynie przy pomocy herbaty, kawy, mleka itp. tego się nie dokaże.

Kontrwalka. Ciekawą agitacyę przeciw abstynentom rozpoczęli zjednoczeni właściciele wielkich destylarni. Rozpowszechniają oni nadzwyczaj interesujące ulotne gazetki „o umiarkowanem używaniu alkoholu“, w których w niezbity sposób opisują nadzwyczaj dodatnie skutki alkoholu i przypisują alkoholowi „nie tylko działalność posilającą, ożywczą i leczniczą, ale wprost przedłużającą życie!“ Nie źle! Prawda?

Alkohol i trawienie. Nikt chyba nie zaprzeczy, że alkohol wywiera ogromny wpływ na nasz organizm, zdaje się nawet, że w rozmaitych okolicznościach wpływ alkoholu działa zupełnie przeciwnie. Jeżeliśmy bowiem spożyli potrawę ciężko strawną, a szczególnie bardzo tłustą, to wypijemy kieliszek likieru, aby żołądkowi trawienie ułatwić; jeżeli jednak żołądek na tem cierpi, a trawienie postępuje za żywo i za szybko, pijemy jeszcze jeden kieliszek likieru, aby trawienie utrudnić. A więc w obu wypadkach i to we wręcz przeciwnych celach. Czyż to nie humorystyka alkoholu? A przecież wyjaśnienie jest bardzo proste. Jeżeli trawienie jest za raptowne, działa alkohol, gdyż pijemy na nerwy trawienia, które zostają w pewnym stopniu znieczulone; jeżeliśmy jednak jedli potrawy tłuste i napijemy się na to wódki, to działa on jak zwykle w zetnięciu z tłustościami: tłuszcze w alkoholu rozpuszczają się, a te są dla trawienia w żołądku więcej przystępne, niż nierozpuszczone, a wobec tej ulgi w trawieniu znika też i istotne utrudnienie trawienia, które następuje skutkiem częściowego znieczulenia nerwów trawienia.

Produkcya spirytusu w Austryi. Według najnowszego urzędowego wykazu o wytwórczości i transporcie spirytusu, wyrobiono w królestwach i krajach reprezentowanych w Radzie państwa w miesiącu maju 146.031 hektolitrów spirytusu. Z gorzelni, z rafineryi spirytusu jako wolnych składów i wolnych składów spirytusu wywieziono: za opłatą podatku 80.863 hektolitrów, jako eksport przez linię cłową 13.618 hektolitrów, wolnego od opłaty 26.122 hektolitrów.

Handel drobiazgowy cukrem. W rosyjskich wioskach, w których sprzedają spirytus i wódki, mają być także sprzedawane pakieciki cukru (po 6 kostek) po 2 kopiejki. Sprzedaż taka ma na celu zaopatrywanie i najuboższej ludności w dobry cukier, o dobrej wadze i po umiarkowanej cenie.

Wielu Czytelników „Gorzelnika“ zapomniało o zaległej przedpłacie — przypominamy się Im, prosząc o rychły skutek. *Administracya.*

Sprawozdanie targowe.

Bank rolniczy we Lwowie. Lwów, dnia 1. sierpnia 1904. Dziś notujemy za 50 kilogramów loco Lwów. — Waluta koronowa.

Żyto gotowe od 7·— do 7·50. Żyto nowe 6.60 do 6·80. Jęczmień pastewny —·— Jęczmień browarniany —·— do —·—. Kukurudza nowa 8·25 do 9·—. Kukurudza stara od 6·50 do 7·—.

Spirytus paritas Tarnopol za 50 litr. gotowy od 20·50 do 21·—. Spirytus paritas Tarnopol na termina —·— do —·—, spirytus paritas ekskontygen. 13·50 do 13·75.

Wiedeń. 29. lipca. Spirytus.

Za towar skontyngentowany z dostawą natychmiastową za 100 Hl. płacono k. 47·40 do k. 47·60—.

Adres przewodniczącego Polskiego Towarzystwa Gorzelniczego:

Antoni Jenik, kierow. gorzelni w Spasowie p. Tartaków.

Urzędnicy prywatni przy grach i zabawach, przy uroczystościach publicznych, narodowych i rodzinnych, przy zakładach i zapisach — wszędzie i zawsze pamiętajcie o funduszu na otwarcie burs dla naszych dzieci!

Adres skarbnika Polskiego Towarzystwa Gorzelniczego:

Jan Stańczykiewicz kier. gorzel. w Chorzelowie o p. loco.

BOLESŁAW JAWORSKI

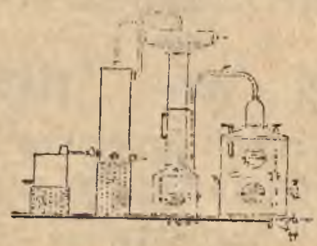
w Poturzycy p. Sokal

Skład instrumentów do kontroli technicznego postępowania w gorzelni, oraz pasów i artykułów gumowych

poleca

Alkoholometry — Ciepłomierze — Cukromierze — Kwasomierze — Wagi do oznaczenia skrobi w kartoflach — Mikroskopy — Wszelkiego rodzaju szkła do prób chemicznych — Wodoskazy — Pasy skórzane, bawełniane, amerykańskie, pasy Balata, pasy gumowe — Rzemyki do szycia pasów — Spinki do pasów i t. p. — Węże gumowe, parciane i ze spiralką — Płyty gumowe, asbestowe i asbestonitowe — Smarowidła i t. p. artykuły.

Cenniki ilustrowane darmo i opłatne.



Aparat odpędowy systemu Schwarza z koloną

Ch. J. Koziner

Fabryka wyrobów kotlarskich, miedzianych, mosiężnych i żelaznych

w Tarnopolu

urządza całkowicie

Gorzelnie rolnicze i dostarcza:
Kotły parowe, wszelkich systemów
Parniki Henzego,
Zaciernie chłodzące,
Aparaty odpędowe,
Rezerwoary na spirytus i wodę,
Maszyny parowe,
Transmisje,
Płuczki do kartofli,
Pompy do wody, zacieru i spirytusu.

☛ Wszelkie **rekonstrukcye** i **naprawy starych gorzelni** uskutecznia **jak najtaniej**.

Dla gorzelń rolniczych

Zastosowanie **metody Bauerowskiej** do wytwarzania sztucznych drożdży, zarówno przy ukwaszaniu kwasem siarkowym jak i mlecznym, z dodatkiem **ekstraktu drożdżowego** zapewnia gorzelniom:

Uproszczenie postępowania technicznego

wysokie wydatki spirytusu

Opłaty licencyjnej niepotrzeba

Nie potrzeba żadnych układów inwestycyjnych

Podpisane przedsiębiorstwo posyła na żądanie zdolnych fachowców w celu zaprowadzenia

metody Bauerowskiej.

Zgłoszenia i zamówienia prosimy zwracać wprost do

Rabskiej fabryki spirytusu i rafineryi

w RAAB (Györ) na Węgrzech.

Patentowany ruszt żebrowy Hartunga

ze specyalnego metalu **z mostkiem ogniowym pochłaniającym dym.**

Patent austro-węg. $\frac{2215/48}{12164}$ i $\frac{1757}{16039}$



Zapewnia następujące korzyści.

Nader małe wydzielanie dymu. — Znaczną oszczędność węgli. — Szczególniejszą użyteczność. — Minimalne koszta. — Łatwe zastosowanie bez przerabiania paleniska. — Wskutek odpowiedniej konstrukcyi posiada wielką trwałość przytem ułożenie naszego rusztu daje 51% wolnej powierzchni rusztowej.

Inne systemy rusztów również są na składzie.

Berlińska **lejarnia stali i żelaza Hartunga Tow. akc.** (Hartungs Aktiengesellschaft)

Berlin NO., Prenzlauerallee 44.